



Nasi Kucing

Bilik » Dapur | Ahad, 3 Februari 2013 15:00

Penulis : Rianfita Ria S.

Bahan Utama

- # 3 gelas beras. Masak menjadi nasi putih biasa, jangan terlalu lembek.
- # 1 genggam kelapa parut.
- # 1/2 sdt gula pasir.
- # Garam secukupnya.
- # 4 sdm minyak.
- # 1 sdm cabe ulek.
- # 3 siung bawang merah, iris tipis.
- # 2 siung bawang putih, iris tipis.

Bahan Pelengkap

- # Ikan teri goreng.
- # Telur dadar.

Cara Membuat

- # Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum, lalu orak-arik telur sampai matang.
- # Masukkan cabe, tambahkan nasi, aduk hingga bumbu tercampur rata.
- # Tambahkan kelapa parut, garam, dan gula, aduk lagi sebentar, angkat dan siap disajikan.

Dikutip dari Resep Jogja